TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

Eylül 2009 Sayı: 6

RAMAZAN VE BAYRAM ÖZEL SAYIMIZI OKUMAYI UNUTMAYIN.

Ayın Konuğu

kristalkelebek.com

Yemeğe Misafirim Var, www. , Hayat Bahçesi, Hayat Bir Kere

Biraz Ordan Biraz Burdan, Cafe Royal

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

İÇİNDEKİLER

06 Editörden
08 Biscotti
10 Tavuk Göğsü
12 www.
18 Fırında Sebzeli Somon
20 Fıstıklı Koko
22 Patatesli Kıymalı Çıtır Börek
24 Pratik Bilgiler
26 Biraz Ordan Biraz Burdan
32 Kısır
34 İmam Bayıldı

36 Yemeğe Misafirim Var
46 Yeni Yeni
48 Damla Sakızlı İrmik Helvası
50 Cafe Royal
54 Meftune
56 Hayat Birkere
64 Mantarlı Pilav
66 Kabak Mücveri
68 Vişne Kompostosu
69 Hayat Bahçesi

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

İLETİŞİM

YAZILAR

Begüm Mol
Birsen Kaplan
Didem Resne
Ferah A.Tırıç
Yasemin A.Babalık
Zehra Gürgen

FOTOĞRAFLAR

annekizmutfaktayiz.blogspot.com
Birsen Kaplan
Ferah A.Tırıç
hunerlibayanlar.blogspot.com
kristalkelebek.com
pelince.com
yesilkivi.com

TASARIM

Ferah A.Tırıç

Yorumlarınız, sorularınız ve bilgi için mail ve web adresimiz

ferah@ferahinmutfagi.com
tuzbiber.ferahinmutfagi.com

Yaşasın Yemek Yemek

ferahinmutfagi.com

editörden

Merhaba

Sofralarımızı özenle hazırladığımız, diğer aylardan daha çok dikkat ederek yemeklerimizi seçtiğimiz bu güzel mübarek Ramazan ayında yeni sayımızla buradayız.
Gün boyu tuttuğumuz orucun ardından özenle hazırladığımız, ailece oturduğumuz, bazen evlerimize konuk ettiğimiz misafirlerle dolu iftar sofraları. Ne güzeldir o heyecan, o kalabalık sofrada şükrederken beklediğimiz ezan sesi ve o suskunluk...
Evet özel bir aydayız ve tabiki sonrasında da bayramımızı kutlayacağız. Ben ve ekip arkadaşlarım bu özel ay için bir ek yayınlayalım istedik. Daha fazla tarif, daha fazla seçenek sunalım dedik. Yasemin ve Begüm arkadaslarımızın Ramazan ve Bayram özel yazılarını beğeneceğinizi umuyorum.
Bu sayımız da ayın konuğu Kristal Kelebek. Sevgili Zehra çikolata konusundaki yazısına devam ediyor. Didem bizi yine uzak diyarlarda bir tat ile tanıştırıyor. Birsen`in yine yemeğe misafiri var ve çok özel tatlar ile bizimle. Yasemin hepimizin ortak derdini bizimle paylaşıyor. Begüm bize konuk olduğu bir köy düğününü anlatıyor.
Ve tabiki yine tariflerini bizden esirgemeyen, yanımızda olan blog arkadaşlarım sizlere buradan teşekkürlerimi sunuyorum.

Sizler için hazırladığımız Ramazan ve Bayram Özel ekimizi okumayı unutmayın.
Hayırlı Ramazanlar diliyor ve bayramınızı en içten dileklerimle kutluyorum.

Ferah A. Tunç

engellerikaldir.com

Kalbini engelleme,
engelleri kaldır!

BİSC

OTTİ

Malzemeler

3 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağından 2 parmak eksik zeytinyağı ve eritilmiş tereyağı karışımı
3 Su bardağı un ya da tam buğday unu
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
1 Kase kuru meyve şekerlemesi (Sütte bekletilip yumuşatılmış ve süzülmüş)
1 Su bardağı iri dövülmüş ceviz

Hazırlanması

- Toz şekeri, yağları, yumurtaları bir karıştırma kabına alıp, kaşıkla iyice karıştırıyoruz.
- Üzerine meyve şekerlemelerini ve cevizi ekliyoruz.
- Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da ilave edip kaşıkla hepsinin güzelce karışmasını sağlıyoruz.
- Ele oldukça yapışan, çok yumuşak bir hamur elde ediyoruz.
- Elimizi unlayıp hamuru iki eşit parçaya ayırıyoruz ve her bir parçayı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine uzun bir rulo yaparak koyuyoruz.
- Gerektiğince elimizi unlayıp iki rulonun da üzerlerine hafifçe bastırarak yassılaştırıyoruz.
- Önceden 175C°'ye ısıtılmış fırında 25 dakika kadar (Rulolar hafifçe kızarana dek) pişiriyoruz.
- Daha sonra tepsiyi dışarı alıp 20-25 dakika kadar ruloların soğumasını bekliyoruz.
- Soğuyan ruloları tırtıklı bir bıçakla, verev şekilde, 1,5-2 cm eninde dilimliyoruz.
- Dilimlediğimiz kurabiyeleri geniş kısımları üste bakacak şekilde fırın telinin üzerine alıp, 150C°'ye ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar iyice kurumalarını sağlıyoruz.

TAVUK

Malzemeler

Bir tavuğun göğüs etinin yarısı
1 Lt. süt
1 Su bardağı toz şeker
1 Çay bardağı mısır nişastası
1 Çay bardağı pirinç unu
1 Paket vanilya
Üzerine
Tarçın

GÖĞSÜ

Hazırlanması

- Öncelikle tavuk göğsünü suda iyice haşlıyoruz.
- Haşlanan tavukları elimizle didikleyip küçük parçalar haline getiriyoruz ve süzgeçte iyice yıkıyoruz.
- Yıkanan tavuk parçalarını soğuk su dolu bir kabın içine alıp yarım saat kadar bekliyoruz.
- Yarım saatin sonunda tavuk parçalarını tekrar süzgeçte yıkayıp soğuk suda yarım saat kadar bekletiyoruz. Aynı işlemi 4-5 kez tekrarlıyoruz. Bu aşamalar önemli, çünkü bu sayede tavuk kokusu gitmiş oluyor.
- En son olarak soğuk suya aldığımız tavukları buzdolabında 1 gece bekletiyoruz.
- Ertesi gün bir tencereye sütümüzü alıp ısıtmaya başlıyoruz.
- Süt ılıyınca, suyunu süzdüğümüz ve bir kaseye aldığımız tavuk parçalarının üzerine sütten biraz döküp el blendırı ile iyice eziyoruz.
- Tenceredeki süte ezilen tavuk etini ve şekeri ekleyip kaynatıyoruz.
- Diğer bir tarafta nişasta ve pirinç ununu bir kaseye alıp biraz süt veya su ile ezip karıştırıyoruz, yavaş yavaş kaynamakta olan süte ilave ediyoruz.
- Bu şekilde tatlımız iyice kaynayıp koyulaşınca ocağın altını kapatıp vanilyayı ekliyoruz.
- El blendırı ile tatlıyı biraz daha karıştırıp kıvam almasını sağlıyoruz.
- Daha sonra ıslatılmış dört köşe bir kaba tatlımızı döküyoruz. Bu şekilde tatlıyı 5-6 saat buzdolabında dinlendiriyoruz (1 gün durursa daha iyi olur).
- Buzdolabında dinlenip kıvam alınca tatlımızı kare dilimlere kesip, üzerine bol tarçın dökerek servis yapıyoruz.

www.

Ayın Konuğu

kristalkelebek.com

Ferah A. Turc

Okuyucularımıza kendinden bahseder misin ?

Öncelikle severek takip ettiğim Tuz Biber derginizde bana da yer ayırdığınız için çok teşekkür ediyorum. Kendimden kısaca bahsetmem gerekirse:
Adım Aslı. 1982 Ankara doğumluyum. Makine Mühendisiyim ve Makine İmalatı yapan bir firmada teknik müdür olarak çalışmaktayım. Sanatı seven ve hayatının içinde mutlaka sanata yer veren bir insanım. Hobi olarak yağlı boya resim yapıyorum, fotoğrafçılıkla ilgileniyorum. Şiir okumayı, şiir ve yazı yazmayı çok seviyorum. Zaten yemek yapmak, farklı sunumlar hazırlamak da başlı başına bir sanat bence.

Nekadar zamandır yayındasın ?

2006 yılının Ekim ayında, www.kristalkelebek.blogspot.com adresiyle blogumu oluşturmuştum. Daha sonra, Kasım 2008'de yeni adresim www.kristalkelebek.com ' a geçtim.

Blogunu oluştururken ve ismini belirlerken nelere dikkat ettin ?

Ben, blogumu oluşturmadan önce yemek blogları dünyasıyla tanışmıştım. Onları takip ettikçe verilen tariflere, yayınlanan fotoğraflara, yapılan yorumlara ama en önemlisi de bloglar arasındaki dostluklara hayran kaldım. Hatta çok kereler "keşke benim de böyle bir blogum olsa" deyip de sonra vazgeçtiğim oldu. Daha sonra bir gece karar verdim ben de bu dünyaya adım atmaya. İsim bulma aşaması ise şöyle oldu... "Kelebek" kavramı benim hayatımda çok önemli bir yere sahiptir. Öyle ki beni tanıyan çoğu insan bu tutkumu da bilir. Bilemiyorum belki de kendimi kelebeklerle çok özdeşleştirdiğimden kaynaklanıyor bu.

Hayatımdaki çoğu objede de bu simge vardır.

Kelebeğe “kristal”i eklemek onu daha da özgün ve bana has yapacaktı. Zaten narin olan kelebek, kristal kavramıyla daha da hassaslaşacaktı. Bu, biraz benim duygusal yapımı anlatıyor. Blogum kelebeğin kanatları gibi renkli, onun kadar özgür ve enerjik olsun istedim. Bu isim, blogumu oluşturduğum gece, böylece doğmuş oldu. Dediğim gibi blogumun, insanların sık sık ziyaret etmek isteyecekleri, renkli, enerjik ve içten bir blog olmasına çalıştım her zaman. Yemeklerin tariflerini verirken hayatımdan da küçük dokunuşlar katmaya çabaladım hep…

Yemek yapmanın hayatındaki önemi nedir ?

Daha küçücükken annemin peşi sıra mutfağa girer, onun orada bizlere yemek hazırlamasını izlerdim. Annem neşe içinde, zevkle yemeklerini yaparken ona hayran olurdum. Sanırım içimdeki yemek yapma sevgisinin kaynağı o günlerdir..

Yemek yapmaktan hep çok hoşlandım; 4-5 yaşlarımdayken, boyum daha mutfak tezgahına ulaşmazken sandalyeye çıkıp kendimce dahil olurdum yemeklerin hazırlanmasına. Ortaokul yıllarımda yaptığım kek denemeleriyle, aileme hazırladığım sürpriz yemeklerle daha da pekişti mutfağa merakım.

Yaptığım yemeklerle karşımdakilerin yüzünü gülümsetebilmek, onların yemek hakkındaki görüşlerini almak benim için büyük bir zevk. Konuklarıma hazırladığım sofralarda, hoş sohbetlerde buluşmak beni en mutlu eden şeylerden biri.

Geçen sene evlendikten sonra mutfakla daha da aktif olarak ilgilenmeye başladığımdan beri de farklı lezzet denemeleri yapmayı çok seviyorum.

Zaman kısıtlamam yoksa, mutlulukla saatlerce mutfakta zaman geçirebilirim. Yemek yaparken hayal gücümü de kullanmaya özellikle dikkat ederim. Bence yemek yapmak yepyeni bir dizayn yapmak gibidir. Yaptığınız yemekteki lezzet de dizaynınıza attığınız imzanızdır bence.

Pişirme sonrasındaki servise, sunuma dikkat eder misin ? Özensiz hazırlanmış sofralar hakkında düşüncelerin nedir ?

Bir yemeğin sunumu bence en az lezzeti kadar önemlidir. Benim için yemek doymak değil, zevk almaktır. O yüzden yediğim bir yemek ilk olarak gözüme hitap etmelidir. Öyle güzel sunumlarla karşılaşıyorum ki o görüntü aç değilken acıktırıyor insanı. Ben de aynı şekilde, kendi yemeklerimde sunuma çok özen gösteririm.

Yaptığım yemekler onları yiyenlere kendilerini özel hissettirmelidir. Hele de misafir sofralarını bir tabloyu resmedercesine donatmak isterim. Renklerin uyumu, masanın düzeni de zevkle yenecek bir yemeğin olmazsa olmazlarıdır.

Hoşlanmadığın yemekleri konukların için hazırlar mısın ?

Davet sofralarımı her zaman konuklarımın beğenilerine göre şekillendiririm. Çünkü hazırladığım yemeklerin konuklarımı mutlu etmesi, onların soframdan keyifli ayrılması benim için çok önemlidir. Bu durumda çok sevmediğim yemekleri de misafirlerim için hazırladığım zamanlar olur.

Çok özel bir yemek daveti vereceksin. Aksilikleri göz önüne alırsan(Kıvamın tutmaması, yemeğin yanması v.b. gibi) hazırlıklarına nasıl devam edersin ?

Eskiden bu gibi durumlarda aksilikleri daha çok kafama takardım ve elim ayağıma dolanırdı. Ama mutfakla daha uzun süreler ilgilenmeye başladıkça her türlü zor durumda soğukkanlı olmaya alıştırdım kendimi.

Mutfağımda da acil durumlar için hazırlıklarım vardır. Buzdolabının derin dondurucu kısmında önceden yaptığım hazırlıklarım hep bulunur, gerektiği zamanlarda yardımıma yetişirler.

Bir de pratik yemekler yapsam bile göze hitap edecek şekilde süsleyerek konuklarıma sunarım. Böylece olabilecek aksilikleri bile kendi lehime çevirmeyi başarırım.

Türk Mutfağı dışında Dünya Mutfaklarından en çok hangi mutfağı tercih edersin ve niye ?

Türk Mutfağımızı başka hiçbir ülkenin mutfağına değişmem ama ikinci olarak beğendiğim ülke mutfağı Çin Mutfağıdır çünkü Çin mutfağında sebzelerin daha diri olarak, vitaminlerini kaybetmeden pişirilmesi hoşuma gidiyor. Genelde de mideyi yormayan, hafif yemekleri olduğu için Çin Mutfağı yemeklerini beğenirim.

Tariflerdeki ölçülere uyar mısın yoksa kendine göre uyarlar mısın ?

Mutfağı kendim için, her zaman bir laboratuvar, bir oyun alanı gibi görürüm. Yani mutfağım benim için türlü yemek denemeleri yaptığım bir mekandır.

Tarif uygulamalarımı da genelde kendime göre şekillendiririm. Mesela mutfağıma margarini hiç sokmadığım için beğendiğim margarinli bir tarif olursa zeytinyağı kullanarak yapmayı denerim. Hamur işlerinde beyaz undan ziyade tam buğday ununu kullanırım. Damak tadıma göre mutlaka kendimden de bir şeyler katarım tariflere.

Son olarak okuyucularımıza, seni takip edenlere söylemek istediğin birşeyler var mı ?

Her ay merakla bekleyip, severek takip ettiğim Tuz Biber dergisine bu ay konuk olmaktan büyük mutluluk duydum..Beni sürekli takip eden, yorumlarıyla destekleyen, yazdıklarıyla bana yol gösteren bütün dostlarıma derginiz vasıtasıyla bir kez daha teşekkür etmek istiyorum.

FIRINDA SEB

ZELİ SOMON

Malzemeler

2 Kilo fileto somon
3 Adet patates
6-7 Sap taze soğan
5 Diş sarımsak
4-5 Adet domates
4-5 Adet çarliston biber
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Hazırlanması

- Öncelikle patatesleri soyup halka halka dilimliyoruz.
- Domatesleri, soğanı, sarımsağı ve biberi de istediğimiz gibi dilimleyerek bütün sebzeleri karışık şekilde tepsimizin tabanına diziyoruz.
- Tuzlayıp biberlediğimiz somon filetolarını sebzelerin üzerine dizip balıkların üzerinden biraz zeytinyağı gezdiriyoruz.
- Tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kaplıyoruz.
- 200 C°'ye ısıtılmış fırında kapalı şekilde yarım saat pişiriyoruz.
- Daha sonra tepsinin üzerini açıp balıklar hafif kızarana kadar 10-15 dakika daha pişiriyoruz.
- Balığı yanında sebzeleriyle birlikte servis ediyoruz.

kristalkelebek.com

FISTIKL

LI KOKO

Malzemeler

5 Adet yumurta beyazı
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı ince çekilmiş antep fıstığı
2,5 Su bardağı hindistancevizi rendesi
1 Yemek kaşığı un
1 Fiske tuz

Hazırlanması

- Yumurta beyazlarını bir fiske tuz ilavesiyle kar gibi olana dek mikserle iyice çırpıyoruz.
- Daha sonra pudra şekerini, antep fıstığını, hindistancevizini ve unu ilave edip karıştırmaya devam ediyoruz.
- Bütün malzemeler karışınca hamuru elimizde küçük toplar haline getirip yağlı kağıt serilmiş tepsiye diziyoruz.
- 165 Cº'ye ısıtılmış fırında üzeri pembeleşmeye başlayana kadar (fazla kızarmayacaklar) pişiriyoruz.

PATATESLİ KIYMA

ALI ÇITIR BÖREK

Malzemeler

İçi için

3 Yemek kaşığı sıvıyağ
1 Adet orta boy kuru soğan
4 Adet haşlanmış patates
250 Gr. Dana kıyma
5-6 Dal maydanoz
Tuz, karabiber

Ayrıca

1 Kg. Yufka
1 Su bardağı su
Yarım çay bardağı üzüm sirkesi
1 Çay bardağı sıvıyağ

Üzerine

1 Yumurta sarısı
Çörek otu

Hazırlanması

- İçi için öncelikle bir tencerede yağ ile soğanı ve kıymayı kavuruyoruz.
- Haşlanmış patatesleri soyup küp küp doğrayarak, maydanozu da incecik kıyarak kıymaya ilave ediyoruz, tuz ve karabiberle tatlandırıyoruz.
- Sonra, suyu, sirkeyi, yağı karıştırıyoruz.
- Bir yufkayı açıp tamamına bu karışımdan sürüyoruz. Yufkanın dört kenarından katlayıp büyük bir kare elde ediyoruz ve tekrar sulu karışımdan sürüyoruz.
- Daha sonra bu kareyi bıçakla 4 küçük kareye bölüyoruz.
- Soğuyan iç malzemesinden küçük karelerin ortasına koyup tekrar bohça gibi dört köşesini katlayıp, açılmaması için ters çeviriyoruz.
- Her böreğin üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpiyoruz ve 200 dereceye ısıtılmış fırında pişiriyoruz.

kristalkelebek.com

PRATİK BİLGİLER

Mayonez yaparken zeytinyağ yerine susam yağı kullanın. Mayonezinizin daha uzun zaman bozulmadığını göreceksiniz.

Tart hamuru açarken hamurun sertleşmemesi ve kıvamının bozulmaması için; hamuru bir naylon poşete koyup merdane ile yuvarlayarak açın.

Biraz Ordan Biraz Burdan ...

Zehra Gürgen

derininperievi.blogspot.com

zehragurgen@gmail.com

ÇİKOLATA

BİR PARÇA ÇİKOLATA, HER DERDE DEVA !...
Hepimiz seviyoruz çikolatayı!
Haklısınız bir kaçımız fazlaca seviyor!!

Sizler de benim gibi pasta tutkunuysanız çoktan kuvertür kullanmaya başlamış olmalısınız? Nedir kuvertür ve neden kuvertür?
Bunun için önce çikolata çeşitlerine göz atmamız lazım;

Kuvertür Çikolata;
Özellikle profesyonel pastacıların kullandığı, kakao yağı oranı yüksek, kaliteli bir çikolatadır. İçinde en az % 30 çikolata özü ve en az % 35 kakao yağı ve % 50 de şeker vardır ve içindeki yüksek kakao yağı nedeniyle patisseri dünyasındaki şefler için idealdir, şekerlemelere kaplanır, çikolata tanecikleri yapılır, kek-pastalarda ve çikolata sanatında sürekli tek başına bu çikolata cinsi kullanılır. Tadı ve lezzeti muhteşemdir.

Pastacılıkta özellikle de glase ve pralinlerin yapımında kullanılır.
Mesela kuvertür kutusunun içinde; % 30/40/35 deniyorsa bu beyaz kuvertürdür; % 35 sütlü kuvertür çikolatadır; % 55 semi sweet dir; % 64 bitter sweet dir;% 72 extra bitter dir; % 99 extra extra bitterdir.
Kuvertür sadece bu cins çikolatanın adıdır. Başka bir şeye kuvertür denmez.

Kuvertür çikolata, içinde en az % 30 gibi kakao yağı zengin olan en yüksek kalitedeki çikolatalara denir. Bunlarda hem de % 70 lere varan çikolata kakao özü yani kakao likörü de vardır.

Dark (Siyah) Çikolata;

Çikolata tutkunlarının tercihidir. Ancak burada bilinmesi gereken nokta, kakao oranı ile kalitenin birbirine karıştırılmaması gerektiğidir. Çünkü çikolata da şarap gibi bir kültürdür. %100 kakao oranı gerçekte kaliteyi değil sadece ve sadece o çikolatanın içeriğindeki kakao oranını belirtir.

Bir çikolataya dark, siyah çikolata dememiz için en az %70 kakao içermelidir.

Bitter Çikolata;

%50-60 oranında kakao içerir. Bu oran bazen %90'a kadar varabilir. Kuru, yoğun ve çok az şekerlidir. Tadı acımtıraktır.

Sütlü Çikolata;

Çocuklar ve gençlerin favorisi olan bu çikolata çeşitinin yıllardır üreticisi İsviçre'dir. Süt oranı en az %14, kakao oranı en az %40 civarındadır.

Beyaz Çikolata;

Gerçekte kakao içermez, en az % 24 kakao yağı içeren bu çikolata çeşitinin kıvamı yumuşak, tadı ise çok şekerlidir.

Çikolata ile çalışırken daha önceki yazımda değindiğim gibi temperleme çok önemli.

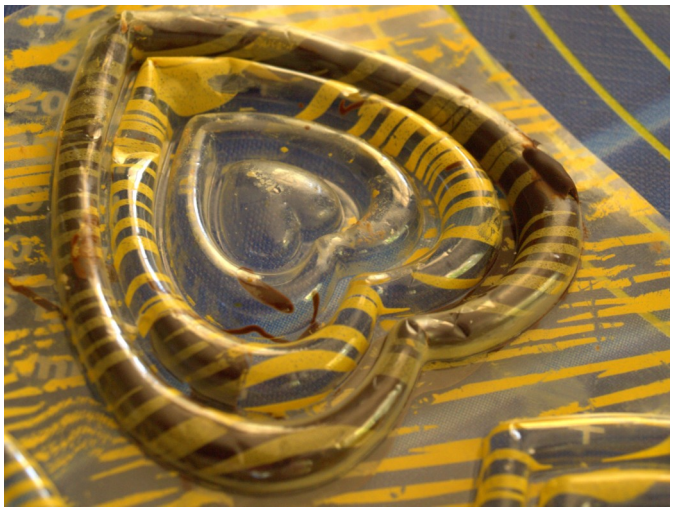
İyi bir temperleme için ihtiyacınız olan şeyler; Kuru, ısıya dayanıklı bir kap ve bu cam, pyrex, porselen olmalı. Çikolatayı eritirken kullanacağınız bir kaşık ki bu da tahta yada plastik olmalıdır. Çünkü diğer maddeler ısı şoklamasına neden olur.
Benmari tenceresindeki su asla eritme kabınızla temas etmemelidir.
Çikolatanın üzeri bir kapakla örtülmemelidir.

Herşey tamam çikolatamızı erittik benmari usulü, ısısının 40-45 dereceyi geçmemesini sağladık, plastik spatulamız ve cam kasemiz içerisindeki erimiş çikolatamızı su buharı içine girmemesine dikkat ederek tezgahımıza aldık.
Burada bizi buzlu su bulunan başka bir kap beklemeli. Erimiş çikolata bulunan kabı dikkatlice bunun içine yerleştirdik ve spatula ile karıştırarak 31-32 dereceye kadar düşürdük çikolatanın ısısını.
Artık çikolatamız hazırdır.

Ama biz temperlemenin başarılı olduğunu nasıl anlayacağız?

İyi bir temperleme de spatula üzerindeki erimiş çikolatanın hemen soğuyup sertleşmesi gerekir. Eğer spatulanızın üzerindeki çikolata parlak ve akışkansa temperleme başarısız olmuş demektir.

Başarılı bir temperleme de yaptık, sıra geldi çikolatamızı kullanmaya. Çikolata kalıpları oyun oynamayı sevenler için birebirdir. Hele ki renkli ve desenli olanları var ki göz zevkinizide okşuyor..



Yada yaptığınız kurabiyenin üzerine döküp birkaç kuru meyve atabilirsiniz.
Yada mermere sıkma torbası ile çeşitli desenler yaparak soğutup pastanızı süsleyebilirsiniz.

Bundan sonrası sadece sizin hayal gücünüze kalmış...

Sevgiler ve bol çikolatalı günler.

Kaynakça; Çikolata; Tarih,Sanat,Tutku .
Nicoletta Negri, Denis Buosi İnklap Yayınları

K

Malzemeler

2 Su bardağı köftelik (ince) bulgur
1 Su bardağı kaynar su
2 Orta boy domates
3 Adet sivri biber
1 Adet limon
1 Yemek kasığı nar ekşisi
1 Yemek kaşığı domates salçası
2 Yemek kaşığı biber salçası
1 Tatlı Kaşığı kuru fesleğen
1 Orta boy kuru soğan (ve a 4-5 adet taze soğan)
10-12 Dal maydanoz
10-12 Dal taze nane
1 Adet salatalik
5-6 Yaprak kıvırcık salata
1 Çay bardağı zeytinyağ

Hazırlanması

- Domatesi ve sivri biberi robotta püre haline gelinceye kadar çekin.
- Bir tavada, domatesin çig kokusu gidene kadar, 5-10 dk pisirin.
- 1 Bardak kaynar su ile birlikte bulgurun üzerine dökün ve kapağını kapatarak, ikisinin sıcaklığı ile dinlenmeye bırakın.
- Bulgurlar yumuşayınca, salçalar, tuz, limon suyu, fesleğen ve nar ekşisi ile birlikte iyice yoğurun.
- Servis yapacağınız zaman, zeytinyağı, minicik doğranmış salatalık, küp küp dogradığınız kuru yada taze soğan, incecik dogradığınız kıvırcık salata ve maydanoz ile naneleri ekleyin.

ISIR

hunerlibayanlar.blogspot.com

editörün seçimi

İMAM B

BAYILDI

Malzemeler

Kişi sayısına göre patlıcan (Tercihen çok büyük olmayanlardan)
Kuru soğan
Sarımsak
Domates
Sivri biber
Birkaç dal maydanoz
Zeytinyağı
2 Adet kesme şeker

Hazırlanması

- Öncelikle patlıcanları alaca soyup sapını kesiyoruz ve üzerine bolca tuz ekip acı suyunu bırakması için bekletiyoruz.
- Diğer tarafta piyazlık doğradığımız soğanları tuzla ovup yumuşatıyoruz, sarımsakları küçük küçük doğruyoruz, domateslerin kabuğunu soyduktan sonra küp küp kesiyoruz.
- Soğan, sarımsak ve domatese doğradığımız biberleri ve kıydığımız maydanozları da ekleyip karıştırarak iç harcımızı oluşturuyoruz.
- Acı suyunu salan patlıcanları yıkayıp üç kenarından yarıklar açıyoruz.
- İç malzememizi bu yarıklara doldurup patlıcanları bir tencereye diziyoruz.
- Üzerine biraz zeytinyağı ve su ekliyor, tuzunu, şekerini attıktan sonra önce kaynatıp sonra ocağın altını iyice kısarak hafif ateşte pişiriyoruz.
- İyice soğuduktan sonra servis yapıyoruz.

kristalkelebek.com

Yemeğe Misafirim Var

Birsen Kaplan

birseninmutfagi.blogspot.com

Hepinize sıcacık bir merhaba

Yine yepyeni bir sayıyla bu aya özel bir sofrayla burdayım. Hepinizin Ramazan ayını tebrik ederim. Mübarek Ramazan geldi ve iftar sofraları koşturmacası başladı. Hem günlerin uzun oluşu hemde sıcaklar yüzünden menülerimizde o doğrultuda değişti. Bende iftar da belki size farklı bir öneri getirir diye iftar menüsüne yer verdim bu sayıda da. 10 kişi iftara gelecek olsa eyvah ne hazırlarım demek yerine bir bakayım TuzBİBER'e acaba yemeğe misafirim var köşesinde Birsen ne yaptı diye düşünün istedim. Menüm ve alışverişim aynı günde hazırdı. 1 gün önceden sadece aldığım iftariyelikleri yıkadım sularını süzdürdüm ve mutfak havlusunun arasında kuruttum. Günler çok uzun olduğu için 1 gün önceden başka birşey yapmadım.

Menü

İftariyelikler
Çoban salata
Kabaklı acılı mercimek çorbası
Gelin bohçası
Karnıyarık böreği
Yoğurtlu patates bahçesi
Şakşuka
Sandal köfte
Pirinç pilavı
Bal parmak tatlısı

Sabah kalktığımda ilk işim şerbeti kaynatmak oldu. Sonra böreği sarıp dolaba kaldırdım.

Karnıyarık Böreği

Malzemeler

- 4 Tane yufka
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Su bardağı sıvıyağ
- 1 Tane yumurta
- Peynir
- Maydanoz
- 2 Tane domates
- 4 Tane sivribiber

Maydanozu doğrayıp peynirle karıştıralım. Yoğurt, sıvıyağ ve 1/2 çay bardağı suyu çırpalım. Yufkaları tezgaha serip 4'e bölelim. 1 üçgene sosu sürüp kenarlarından içe katlayalım. Peynirli harcı koyup sigara böreği gibi saralım. Tepsiye dizelim. Üstüne yumurta sarısı sürüp ortasından bıçakla keselim. Ortasına domates dilimi ve biber koyup ısıtılmış orta dereceli fırında pişirelim.

Patatesi haşladım. Tatlımı yapıp servis tabağına aldım.

Bal parmak Tatlısı

Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 2 Tane yumurta
- 1 Kase yoğurt kaymağı
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Su bardağı irmik
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- Alırı kadar un

Şerbeti için

- 4 Su bardağı tozşeker
- 4 Su bardağı su
- Biraz limon suyu

Şerbeti kaynatıp soğutalım. Margarin, yumurta, şeker, sıvıyağ, 2 çorba kaşığı irmik, vanilya, kabartma tozu ve undan bir hamur yapalım. Parmak şekli verip irmiğe bulayalım. Yağlanmış tepsiye dizip ısıtılmış 180'Cde pişirelim. Pişince fırından çıkartalım. Soğuk şerbeti döküp çekmesini bekleyelim.

Köftemi yoğurup dinlenmesi için dolaba kaldırdım, şakşukamı kızarttım.

Sandal Köfte

Malzemeler

- 1 Kilo az yağlı kıyma
- 1 Tane kuru soğan
- 1 Tane yumurta
- Tuz
- Baharat

Diğer malzemeler

- 1/2 Kutu konserve mantar
- 1 Tane kırmızıbiber
- Kaşar peyniri
- Sıvıyağ

Köfte için bir kaba kıyma, soğan rendesi, yumurta, tuz ve baharatı koyup yoğuralım. Yumurtadan biraz büyük parçalar yapıp tepsiye dizelim. Ortasını sandal şeklinde açalım. Isıtılmış 180'C de pişirelim. Pişen köfteleri çıkarıp İçine doğranmış mantar, biber ve kaşar koyup tekrar fırına verelim. Kaşar eriyene kadar kızartalım.

Şakşuka

Malzemeler

- 2 Tane patlıcan
- 3,4 Tane çarliston biber
- 3,4 Tane sivribiber

Domates sosu için

- 3,4 Tane domates
- Sıvıyağ
- Tuz
- 1 Diş sarımsak

Patlıcanı ve biberleri minik küpler halinde doğrayıp kızartalım. Domatesi rendeleyip sıvıyağ ve tuz ilavesiyle pişirelim. İçine ezilmiş sarımsak ilave edelim. Servis tabağına kızaran sebzeleri alıp üstüne domates sosunu dökelim.

İftara 2 saat kala çorbamı ocağa koydum, kreplerimi yaptım, pilavım için pirinçleri ıslattım, Köfteleri fırına verdim ve soframı kurdum.

Kabaklı Acılı Mercimek Çorbası

Malzemeler

- 2 Su bardağı kırmızı mercimek
- 1 Tane kuru soğan
- 3 Tane kabak
- 2 Tane arnavut biberi
- 3 Çorba kaşığı bulgur
- 1 Çorba kaşığı biber salçası
- Tereyağı
- Tuz

Mercimeği yıkayıp tencereye alalım. İçine soğanı ve salçayı koyup pişirelim. Pişince robottan geçirip pürüzsüz hale getirelim. İçine küp doğranmış kabak, minik doğranmış biber ve bulguru ilave edip pişirelim.

Gelin Bohçası

Malzemeler

Krep için

- 5 Tane yumurta
- 2 Su bardağı süt
- Tuz
- Alırı kadar un

İç Malzemeleri İçin

- 2 Tane tavuk göğsü
- 1 Tane soğan
- 1 Kavanoz garnitür
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıbiber
- Kekik
- Sıvıyağ

Tavaya minik küpler halinde doğranmış tavuk, soğan ve yağı koyup kavurmaya başlayalım. İyice kavrulunca garnitürü ve baharatları ialve edip altını kapatalım. Krep hamuru için yumurta ve tuzu çırpıp içine süt ve unu ekleyelim. Krep tavamızı yağlayıp kreplerimizi pişirelim. Pişen kreplerin içine tavuklu harçtan koyup bohça gibi büzelim. Folyodan şeritler yapıp bohçamızı bağlayalım.

1 saat kala pilavımı pişirdim, kreplerimi son haline getirdim salatamı yaptım, sandal köftelerimi kaşarı erimesi için tekrar fırına verdim, böreğimi kızarttım,patates bahçemi süsledim.

Yoğurtlu Patates Salatası

Malzemeler

- 1 Kilo patates
- 2 Su bardağı yoğur
- 1 Kutu mısır
- Maydanoz
- 1 Tane havuç
- 1 Limon suyu
- Tuz
- Baharat
- Sıvıyağ

Patateslerin kabuklarını soyup tuzlu suda haşlayalım. Haşlanınca suyunu süzüp bir kaba alalım. Üstüne tuz, limon suyu, baharat ve yağını koyup yoğuralım. Borcama bastıralım. Üstüne çırpılmış yoğurdu döküp mısır havuç ve maydanozla süsleyelim.

Ezan ve top sesiyle beraber misafilerimle güzel bir iftar geçirdim

Size güzel huzurlu ve bol dualarla geçireceğiniz bir Ramazan diliyorum. Bir dahaki sayıda görüşmek üzere afiyetle kalın.

YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ

Mısır yerken eliniz yanmasın, masanızın şıklığı tamamlansın.

organize.com

Masanızda ya da servisten önce soğuk kalmasını istediğiniz salata vb. yemeklerinizi içinde saklayabileceğiniz, altında buz haznesi bulunan çok hoş bir kap

YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ

YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ

İçine meyvelerinizi keserek koyabileceğiniz, sularınızı tatlandırabileceğiniz bir sürahi

organize.com

Parça keklerinizi, kurabiyelerinizi ve dondurmanızı ekleyin o sandviç yapsın.

YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ YENİ

DAMLA SAKIZLI ÜZÜ

UMLÜ İRMİK HELVASI

Malzemeler

2 Su bardağı irmik
2 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı süt
2 Su bardağı su
100 Gr. Tereyağı
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı kuru üzüm
3 Parça damla sakızı

Hazırlanması

- Tencereye 100 Gr. Tereyağı alınır, üzerine sıvıyağ ilave edilir.
- Tereyağı eridikten sonra 2 su bardağı irmik eklenerek kavrulur.
- Daha sonra üzerine kuru üzüm ilave edilir ve kavurmaya devam edilir.
- Başka bir tencereye 2 su bardağı toz şeker alınır. Üzerine 2 su bardağı su ve 3 parça damla sakızı ilave edilir ve birlikte kaynatılır.
- Hazırlanan şerbet irmiğin üzerine dökülür.
- Tencereye 1 su bardağı süt eklenip, irmik şerbeti çektikten sonra servis yapılır.

annekizmutfaktayiz.blogspot.com

editörün seçimi

Cafe Royal

DİDEM RESNE

caferoyal-kardelen.blogspot.com

caferoyals@gmail.com

Merhabalar,

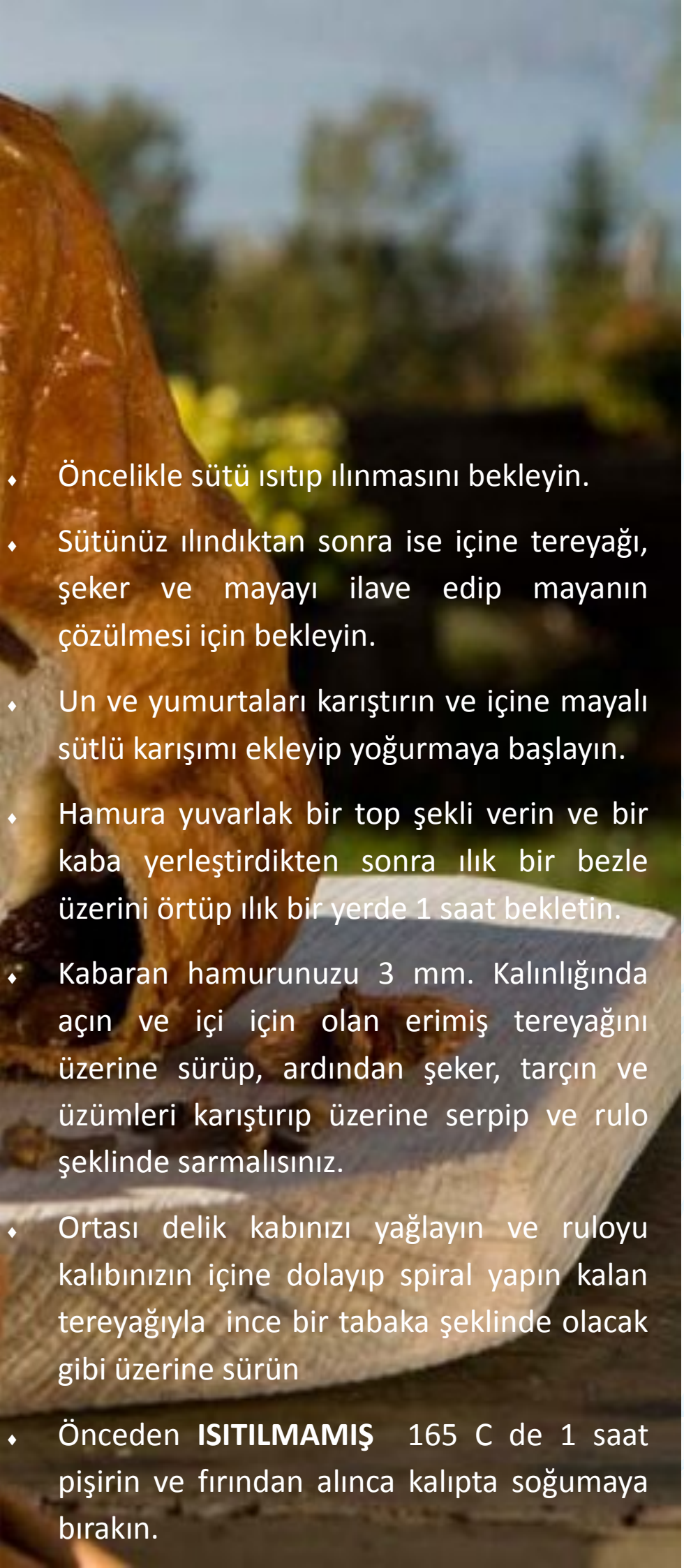
Bu sayımızda sizler için Avusturya'dan muhteşem bir tarif vermek istiyorum. Bu ay hem Ramazan hem de Bayram`ı yaşayacağımız dan hepiniz için çok lezzetli olabilecek bir seçenek sunmak istedim. Konuklarınızı ağırlayacağınız iftar sofranızdan sonra çayın yanında ya da Bayram da servis edebilirsiniz.

Avusturya'nın ülkemizde en bilinen lezzetleri Elmalı Strudel ve Sachertorte'dir. Bu gün benim anlatacağım lezzet ise **Reindling** adlı muhteşem geleneksel bir kek. Eskiden düğün ve Paskalya Bayram`ı gibi özel günlerde sunulan bu kek için şimdilerde özel günler beklenmeden sıkça yapılıp zevkle tüketiliyor.

Ekmekle kek arası bir lezzeti olan Reindling tereyağı ve reçelle beraber de servis edildiğinde kahvaltı ya da ara bir öğün için güzel bir seçenek olabilir. Özel yemeklerde genellikle 2 adet yapılır ve birinin içi doldurulmaz sade bir şekilde bırakılır ve bu et yemekleriyle beraber yemekte servis edilirken bir diğeride tereyağı, şeker ve üzüm karışımıyla doldurulup yemek sonrası servis edilir.

Bu kadar anlatımdan sonra buyurun şimdi de sıra tarifimizde,

Hepinize huzurlu ramazanlar diler Ramazan Bayramınızı kutlarım.



- Öncelikle sütü ısıtıp ılınmasını bekleyin.
- Sütünüz ılındıktan sonra ise içine tereyağı, şeker ve mayayı ilave edip mayanın çözülmesi için bekleyin.
- Un ve yumurtaları karıştırın ve içine mayalı sütlü karışımı ekleyip yoğurmaya başlayın.
- Hamura yuvarlak bir top şekli verin ve bir kaba yerleştirdikten sonra ılık bir bezle üzerini örtüp ılık bir yerde 1 saat bekletin.
- Kabaran hamurunuzu 3 mm. Kalınlığında açın ve içi için olan erimiş tereyağını üzerine sürüp, ardından şeker, tarçın ve üzümleri karıştırıp üzerine serpip ve rulo şeklinde sarmalısınız.
- Ortası delik kabınızı yağlayın ve ruloyu kalıbınızın içine dolayıp spiral yapın kalan tereyağıyla ince bir tabaka şeklinde olacak gibi üzerine sürün
- Önceden **ISITILMAMIŞ** 165 C de 1 saat pişirin ve fırından alınca kalıpta soğumaya bırakın.

MALZEMELER

500 Gr. Un

20 Gr. Maya

100 Gr. Tereyağı

2 Adet yumurta

250 Ml. Süt

60 Gr. Şeker

iç malzemeler

50 Gr. Tereyağı (Erimiş)

120 Gr. Şeker

120 Gr. Kuru üzüm

2 Yemek kaşığı tarçın

(Arzu ederseniz tarçın yerine kakao da kullanabilirsiniz.)

50 Gr. Tereyağı (Kalıba sürmek ve üzeri için.)

MEFT

TUNE

Malzemeler

1 Kilo patlıcan
1/2 Kuşbaşı koyun eti
1 Kilo domates
3 Tane sivri biber
1,5 Yemek kaşığı sumak
4 Diş sarımsak
1 Su bardağı su
Tuz
Kırmızı pul biber

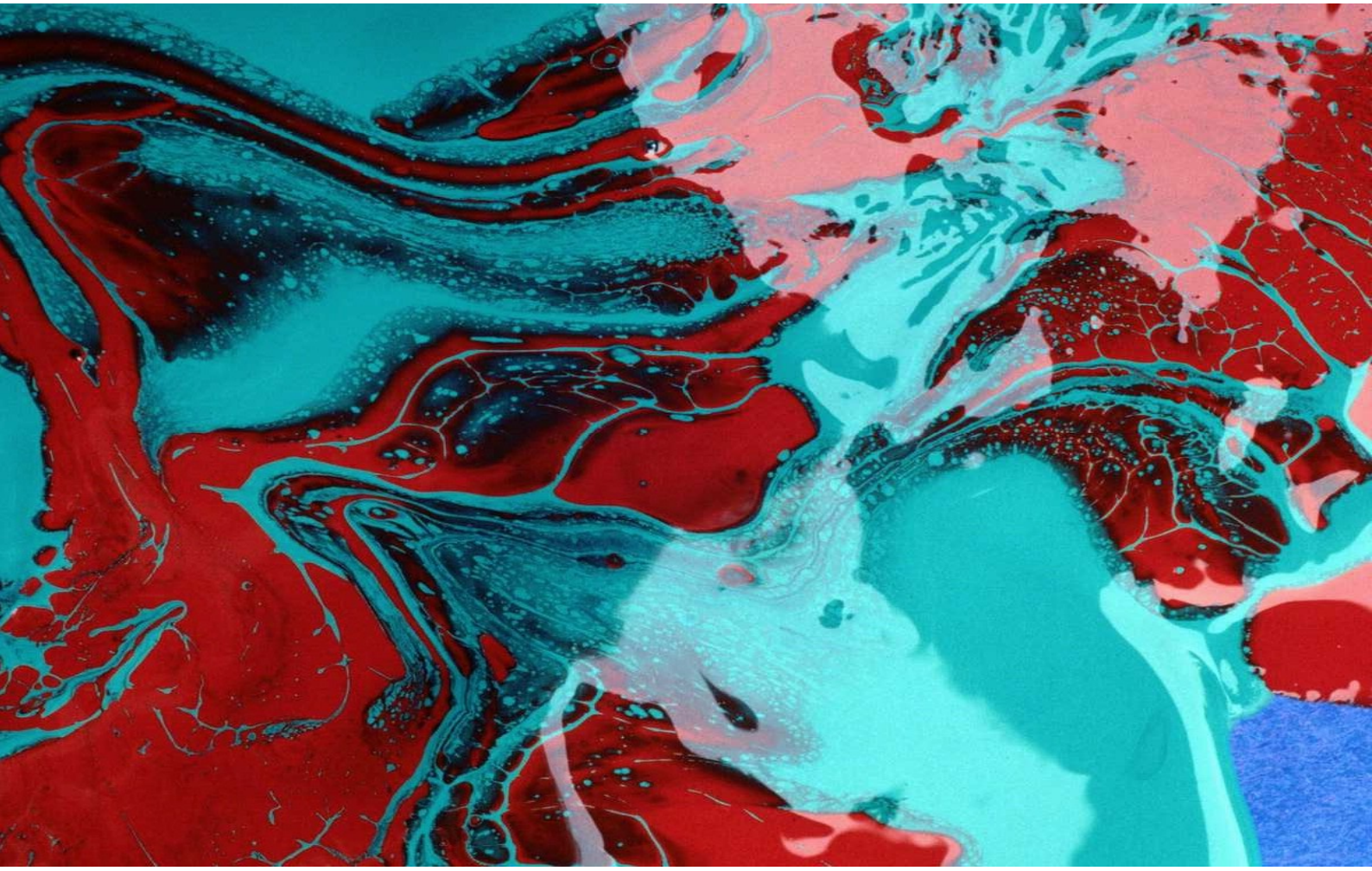
Hazırlanması

- Kuşbaşı eti, tuzla ovarak güvecin tabanına yayın.Sumağı bir su bardağı suyun içine koyup bir kenarda 15 dakika bekletin.
- Patlıcanların kabuklarını alacalı soyun, boyuna dörde bölüp küçük küçük doğrayın. Tuzlu suda beş dakika(acısı çıksın diye) bekletin.
- Patlıcanları yıkayıp etin üzerine yerleştirin. Kabukları soyulmuş domatesleri ve sivri biberleri minik minik doğrayın. Sebzelerin üzerine yerleştirin. Güvecin içine 4 diş sarımsağı bütün olarak koyun.
- Bir kenarda bekleyen sumağı temiz bir tülbentten geçirip, suyunu güvecin içine ilave edin. Üzerine bir miktar tuz ve pulbiber serpin.
- Güvecin ağzını alüminyum folyo ile kapatıp etler ve patlıcanlar yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin.(Yaklaşık iki saat sürüyor.)
- Sıcak olarak servisini yapın.

Pelince.com

editörün seçimi

HAYAT BİR KERE



Begüm Mol

vital-hayatadair.blogspot.com

hayatbirkeree@hotmail.com

AYDIN – GERMENCİK

Yaz aylarında herkes sahil beldelerini seçerken, ben bir değişiklik yaptım ve tatil için Aydın'ın Germencik isimli harika ilçesinde 10 gün geçirdim. Farklı kültürler, farklı adetler gördüm ve öğrendim.

Germencik, insanlarıyla, adetleriyle, kültürüyle çok sıcak ve huzurlu bir ilçe. 10 günün sonunda gerçekten hiç dönmek istemedim.

Germencik, Ege Bölgesi'nde Aydın ilinin bir ilçesi.

Aydın'a 25 km uzaklıktaki ilçe, verimli Büyük Menderes ovasının ortasında yer alıyor. Aydın-İzmir karayolunun üzerinde olmasının yanı sıra, İzmir-Aydın-Afyon ve Ortaklar-Söke gibi iki demiryolunun da kavşağında yer alıyor. Germencik'te geçim kaynağı genel anlamda tarımla sağlanıyor. Germencik için incir de önemli bir tarım ürünü. Özellikle ağustos ayında ziyaret edersiniz, mevsimlik en taze incirleri bulabilirsiniz.

GERMENCİK'TE DÜĞÜNLER BİR BAŞKA

Germencik'e gittiğim günden itibaren düğünlerin içinde buldum kendimi. Ve en doğru zamanda gittiğimi fark ettim. Düğünlerde insanların birbirlerine olan desteği, adetlerine bağlılıkları görülmeye değerdi.

Düğün sahipleri için,düğün günü her zaman olduğu gibi heyecanlı ve telaşlı bir gün. Sabah 08:30' da düğün evinin mahallesinde masalar kuruluyor, yemekler yapılıyor ve neredeyse öğlen 13:00'a yemekler ikram ediliyor.

İlk gittiğim düğün pideli düğündü. Öğlene kadar pide dağıttılar. Ve o düğün telaşının içinde Germencik dışından gelen misafirleri de ihmal etmediklerini gördüm. Yediğim en güzel pidelerdendi. Çünkü bulunduğum ortam gerçekten çok keyifliydi.

Ve aynı zaman da gelenler sayısız hediyeleri de atlamamak lazım. Ben hayatım da hiç bu kadar çok hediye paketini bir arada görmemiştim.

Keşkek, sıkma (yuvarlama), sarma gibi bir birinden güzel bir çok çeşit ikram ediliyor gelen misafirlere.

Kıymanın içine rendelenmiş soğan , karabiber , tuz , yumurta ilave edilip yoğruluyor. Daha sonra içine azar azar un ilave edilerek iyice yoğruluyor. Daha sonra fındık büyüklüğünde parçalara ayrılarak unlanmış tepsinin üzerine avuç ortasında yuvarlanarak bırakılır. Diğer tarafta tavanın iyice kızdırılmış olan olan yağın içinde hazırlanan yuvarlamalar kızartılır.

Ayrıca bir tencerenin içinde tereyağı iyice eritilerek salça, tuz , kırmızı biber ve su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine kızartılan yuvarlamalar boşaltılır. 45 dakika pişmesi beklenir. Pişen yemeğin üzerine ezilmiş kese yoğurdu, kızdırılmış yağın içine konulan kırmızı toz biberli sos dökülerek sıcak servis yapılır.

Dağıtılan düğün yemeğinden sonra akşam için hazırlıklar başlıyor. Bu tatlı telaşın içinde yorgunlukların farkına bile varılmıyor. Herkesin birbirine yardım etmesiyle, desteğiyle yorgunluklar paylaşılıyor ve akşam hazırlıkları gayet keyifli geçiyor.

Akşamüstü yaklaştığında sıra geliyor gelini baba evinden almaya. Hem hüzünlü hem de mutlu geçen kız alma adeti benim çok hoşuma gitti. Ama gelinin ailesinde yaşanan hüzün de çok etkiledi.

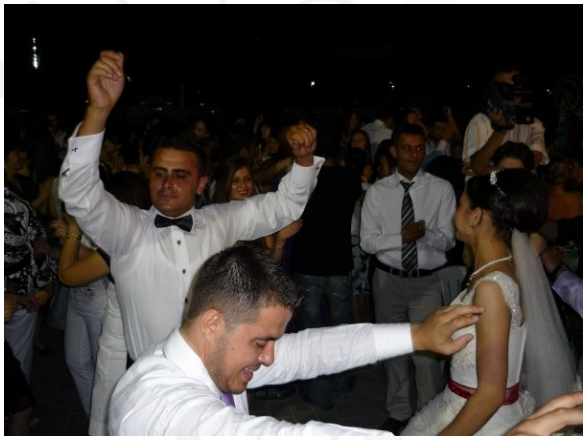
Damat evinin balkonuna, düğün olduğunu simgeleyen Türk Bayrağı asılıyor. Düğün yemeği bitip, kız almaya gidilirken, bayrak balkondan indiriliyor. Ve üzerine kumaşlar bağlanarak gelinin babasına satılmak üzere, konvoyla birlikte kız evine doğru yola çıkıyor.

Fotoğraf ta görmüş olduğunuz bir sopanın ucuna bağlı olan kumaşlar kız babasına satılıyor.

Kapıda gelinin babasına satıldıktan sonra kapı açılıyor ve gelin artık baba evinden çıkmış oluyor.

Gelin göz yaşları içinde damat evine verilmiş oluyor. Ve devamında akşam için düğün salonuna doğru yola çıkılıyor.

Çocukluğum da hatırladığım kapıda gençlerin dağıttığı kolonya şeker adetini burada biraz daha farklı gördüm. Büyük bir tepsiye hazırlanmış şeker ve sigara ikramı kolanya eşliğinde tek tek misafirlere gezdirilerek dağıtılıyordu.



Gelin bütün misafirlerle oynamaya özen gösteriyor, bütün gece yerine oturamıyordu

GERMENCİK'TE GELİN OL DAMAT OLMA...

Benim için asıl eğlence düğünden sonra başladı. İlk defa tanık olduğum 'damat işkencesi' izlerken çok eğlendim.

Düğünden sonra bütün mahalle damat için ciddi bir hazırlığa girişiyor.

Damat işkencesi için hazırlıklar yapılıyor ve gelin-damadın düğünden dönmesi bekleniyor. Damat işkencesi olmadan,damat gelini göremiyor. Önce damat için bir eşek hazırlanıyor. Bu zaman zaman gerçek eşekte olabiliyor. Eşeğe tenekeler falan bağlanıyor. Bir adet tava ve gazete kağıtları ve yumurta damat için toplanıyor.

Tüm hazırlıklar tamamlandıkta sonra gelmeleri bekleniyor. Ve gelin arabası sokakta görülüyor, gelin eve çıkartılıyor ve damat işkenceye hazırlanıyor. Giydiği şalvar taktığı yemeniyle kadın kılığına giriyor. Eşekle mahalle de tur atıyor. Ve sonra gazete kağıtlarıyla ateş yakılıyor ve tava da yumurta yapıyor.

Damat ateşi yakıp yumurtaları pişirene kadar kafasında bir sürü yumurta kırılıyor. Ve uzun uğraşlar sonucunda ateş yakılıyor, yumurta pişiriliyor ve herkese ekmekle yediriyor.

Benim izlediğim damat işkencesi yetmemiş olsa gerek ki ekstradan bir şey daha yaptırıldı. Damat tastan ağzıyla suyu aldı ve 1 lt. şişeye doldurdu.

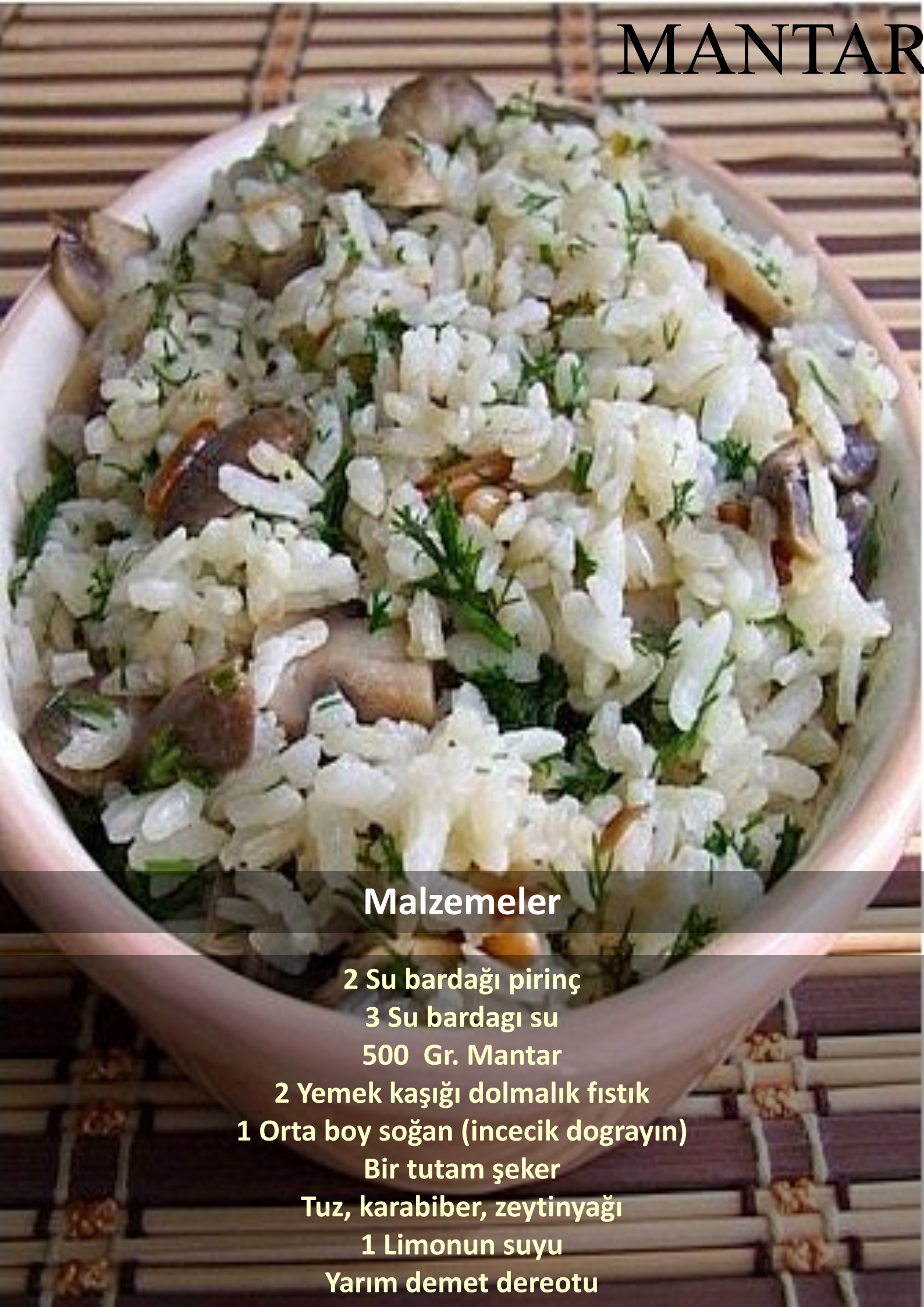
Bu arada gelinde evden eşinin başına gelenleri izliyor.

İşkence bittikten sonra ateş söndürülüyor ve damat ege yöresinin simgesi olan efe edasıyla güzel bir harmandalı oynuyor ve gelinin yanına çıkmaya hak kazanıyor .

Böylece düğün telaşı tatlı bir yorgunlukla sonlanıyor. Benim bulunduğu süre boyunca oldukça keyif alarak misafir oldum Germencik'te.
Ve öğrendim ki Germencik'te gelin olunur ama damat olunmaz Damat olmak ayrı bir cesaret istiyor burada.
Germencik yaşamak için çok güzel ve şirin bir yer. Ben sanırım İzmir dışında yaşamam gerektiğinde seçeceğim ilk yer Germencik olurdu. İnsanlarıyla, kültürüyle, yaşanılası bir yer Germencik. Özellikle incir zamanı gitmenizi öneririm.

Germencik'te tanıdığım herkese buradan çok teşekkür ediyorum ve selamlarımı yolluyorum. Onların misafirperverliği sayesinde sizlerle bu yazımı paylaşabildim.

MANTAR



Malzemeler

2 Su bardağı pirinç
3 Su bardagı su
500 Gr. Mantar
2 Yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 Orta boy soğan (incecik dograyın)
Bir tutam şeker
Tuz, karabiber, zeytinyağı
1 Limonun suyu
Yarım demet dereotu

LI PİLAV

Hazırlanması

- Önce bir tencereye biraz su alın ve kaynatın, mantarları istediğiniz boyda dilimleyin.
- Limon suyunu ve mantarları kaynayan suya ekleyin ve 3-4 dakika haslayın.
- Sudan çıkarttığınız mantarları yağsız tavaya alın ve hızlı ateşte suyunu çektirin.(Çok kısa sürüyor.)
- Yayvan bir tencereye zeytinyağını alın ve dolmalık fıstıkları ekleyin. Fıstıklar pembeleşince soğanları ilave edin, pembeleştirin.(Püf noktası fıstıkları hafif pembeleştirin ki fazla kavrulmasınlar.)
- Yıkayıp suyunu süzdürdüğünüz pirinçleri, tuzu ve şekeri tencereye alıp pirinçleri kavurun. (4-5 dakika sonra renkleri değişecek.)
- Mantarları da ilave edip 1-2 çevirin, karabiberini ve suyunu ilave edip önce harlı ateşte sonra kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocağı kapattıktan sonra dereotunu tencereye alın.
- Pişen pilavı en az 15 dakika demlendirin, karıştırıp servis edin.

yesilkivi.com

editörün seçimi

Malzemeler

Yarım Kg.Kabak
1 Demet taze soğan
1 Demet dereotu
2 Adet yumurta
1-1.5 Su bardağı un
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

ferahinmutfagi.com

editörün seçimi

MÜCVERİ

Hazırlanması

- Kabakları rendeliyoruz.
- Sırasıyla doğramış olduğumuz taze soğan, dereotu, yumurta, tuz ve karabiberi ayrı bir kapta karıştırıyoruz.
- Kabakları bu karışıma ekliyoruz.
- Unu karışıma yavaş yavaş ekliyoruz.(Karışımımızın kıvamı ne çok sulu ne de çok yoğun olmalı.)
- Kızartma tavamıza yağ koyuyoruz ve bir kaşık yardımı ile karışımımızdan alıp kızgın yağda arkalı önlü kızartıyoruz.

VİŞNE KOMPOSTOSU

Malzemeler

Yarım kilo vişne
1.5 Su bardağı toz şeker
4 Su bardağı su

Hazırlanması

- Vişnelerin saplarını ayıkladıktan sonra yıkayıp süzün.
- Tencereye su ve toz şekeri koyup bir taşım kaynatın.
- Ocağın altını kısıp içine vişneleri ilave edin.
- Kaynayan suyun içinde iki dakika tutun ve ocağın altını hemen kapatın.(Vişneler çok çabuk dağılabiliyor, dikkat edin.)
- Biraz ılınınca vişne kompostosunu kaselere paylaştırın.
- Soğuk olarak servisini yapın.

Pelince.com

editörün seçimi

Yasemin A.Babalık

ordanburdanhayattan.blogspot.com

yasbabalik@yahoo.com

ZOR TATİL

Koca yazı bitirip yazdan kalan son sıcaklarla avunur olduk. Koca yaz geçti de noldu, ardımızda zor bir tatili bırakıp kışa tam şarj olmadan giriyoruz yine. Tatilin zoru olur mu demeyin sakın. Valla olur. Sizin de bizimki gibi 3 yaşında, yerinde duramayan, babayı görünce şımarmanın dozunu tutturamayan bir ufaklığınız varsa hem de nasıl olur.

Yıllar önce etraftan ya da arkadaş çevremden çocukları büyüklere bırakıp da tatile gittiklerini duyduğumda hep tepki gösterirdim. '' Madem o çocuğu hayatının her anına katamayacaktın ne diye doğurdun? '' diye bilmiş bilmiş savunurdum fikrimi. Halbuki kazın ayağı hiç de öyle değilmiş. O zaman anlamam elbette mümkün değildi bunu, ne zaman ki oğluşla tatillere gidip geldik şimdi şimdi hak veriyorum o kızdığım insanlara. Şimdi bu yazıyı okuyup da bana da kızanlar, beni de eleştirenler mutlaka olacaktır. Her türlü fikre de saygı duyarım. Demek ki onlar uslu çocuklara sahip şanslı insanlar diye düşünürüm.

Biz oğlumuz 1 yaşında iken çıktık ilk ailecek tatilimize, rotamız Antalya' da büyük bir oteldi. Hani o herşey dahil ultra lüks olan tatil köylerinden. Küçük paşanın ilk tatilidir diyerek o yıl pek dert etmedik yaşadıklarımızı. Normaldir, sıcaktandır, diş çıkarıyordur, şöyledir böyledir derken koca 1 haftayı doğru dürüst yemek bile yemeden, denizin tadına varamadan, dinlenmek şöyle dursun yorularak dönmüştük evimize. Neredeyse yerleri öpecektim eve vardığımda, düşünün yani o derece bunalmışım evden uzakta olmaktan.

Ne oldu sonra, aynı kış küçük beyi anneanne dedesine emanet edip kaçamak birkaç kısa tatille ödüllendirdik kendimizi.

Maksat biraz nefes alabilmek, çocuk bakarken insanın içine çöken o herşeyden mahrum kalıyorum duygusunu bir nebze olsun uzaklaştırmaktı beynimizden. Biz öyle çocuk oldu diye eski yaşantısına tam gaz devam eden çiftlerden olamadık maalesef ne eşim ne de ben. Herşey onun uyku saatine, mama saatine uygun olacak diye ısrar ederken çoğu şeyden mahrum bıraktık kendimizi. Pişman mıyım, hayır asla değilim. Yine bebeğim olsa yine aynı kurallar geçerli olacak, sadece biraz daha rahat olabilmeyi öğreteceğim hem eşime hem de kendime. Bunu başarabilenlere de ayrıca hayranım. Hem çocuk büyütüp hem de eski düzeni devam ettirebilmek başka bir beceri olsa gerek. Eski düzenden kastım, gece gezmeleri, sinema tiyatro gezmeleri, arkadaşlarla buluşmalar, partiler vs. falan.

Her neyse geçtiğimiz yıl yazın yine yollara düştük. Bu defa arabayla gideceğiz diye tutturup uzun ve yorucu yolculuğu da göze aldık. Sonuç geçen yaza göre elbette bir nebze olsun daha iyi ama yine tam anlamıyla adı tatil olamayan zamanlar oldu. Kumsalda uzanıp bir kitabın sayfalarına gömülemeden, onu kontrole edeceğim diye denize bile doğru dürüst dalamadan, gece serinde üşütür diye erkenden odaya kapanarak, sahildeki çakıl taşlarını ağzına götürüyor diye süper kontrollü bir tatil daha geçirmiş olduk.

Ne oldu, bu yıl akıllandık mı? Yooo hayır asla, biz yine koca yılın yorgunluğunu atmaya ve üzerimizdeki hayat stresinden biraz olsun kopmaya giderken bizim küçük afacanı kimselere emanet edemedik. İstedik ki ne kadar zor olsa da, bizi yorsa da gözümüzün önünde olsun, annesi babasıyla tatil yapsın. İyi mi ettik, mutlaka onun açısından harika olmuştur. Huysuzluğun sınırlarında, şımarıklığın her şeklini denediği, özellikle babasına koca haftayı zehir ettiği bir tatil yaptık.

Arada gezdiğimiz, gördüğümüz yeni yerler; tattığımız değişik lezzetler de olmasa tatil demeye şahit gerekti. Geriye dönüp bakınca sadece güzellikler hatırlanıyor belki ama şöyle uzanıp da içimi dinlediğim bir tatil yine olamadı bu yıl da.

Eeee önümüzdeki yıl ne yaparız valla hiç fikrim yok, bildiğim tek şey yine gönlümüz elvermeyecek küçük adamımızı bırakıp da yollara düşmeye. Ne kadar zehir ederse etsin yine onsuz tatil olmaz gibi. Ben istesem babası kıyamaz oğluşundan ayrı kalmaya.

Halbuki eğer dinlenip de kışa hazır hale gelemeyeceksek ne diye gideriz tatile? Evdeki düzenimizi sağlayacağız diye kendimizi paralarken ne kadar becerebiliriz tatil yapmayı onu da bilmem.
Bildiğim tek şey bizimki gibi aşırı hareketli ve laf dinlemeyen çocukların ailelerinin ara ara çocuktan uzak kalmaya ve onu özlemeye ihtiyaçları olduğu. Henüz onu gözümüz arkada kalmadan emanet edebileceğimiz büyüklerimiz varken bunu da yapmamız gerektiğine şiddetle inanıyorum. Çalışmayıp da tüm gününü onunla evde birebir geçiren bir anne olarak zaman zaman sessizlik, yalnız başıma kalmak, kendimi dinlemek, eşimle başbaşa kalıp laflamak gibi nacizane çok doğal isteklerim oluyor. Ve bunları maalesef yapamayınca da ister istemez sinirli, gergin ve yeterince iyi bir anne olamadığımı düşünüyorum (sadece düşünüyorum)

Dediğim gibi gelecek yıl yaz tatili için oğluş hala listemizin en başındaki yerini koruyor. Allah sağlık verdiği sürece de öyle olacak inşallah ama aralarda onsuz küçük dinlenceler yapmayı da ihmal etmeyeceğiz. Mesela şimdiden bayram sonrasına denk gelen evlilik yıldönümümüz için ona çaktırmadan planlar yapmaya başladık bile. 3 günlük bile olsa şöyle güneşin altında uzanıp kimsenin bölmesine izin vermeden kitabıma gömüleceğim.

Elimde sıcacık kahvem, önümde masmavi deniz ve dalga sesi, yanıbaşımda aşkım, aklımın bir ucunda mutlaka oğluşum ruhumu dinlendireceğim. Ve vakti gelip de eve döndüğümde ona daha bir sıkı sarılacağım. Dinlenmiş, özlemiş, enerji depolamış ve çok daha iyi bir anne olarak.

Unutmayın, herkes kendi şartlarında değerlendirilmeli, kimse bir diğerinin içinde ne olduğunu, ne yaşadığını bilemez; sadece bildiğini sanır. O yüzden kim ne der diye düşünmeden, kendi ihtiyacınız neyi gerektiriyorsa öyle yaşayın. Sorumluluklarınızı aksatmadığınız sürece yargılamaya kimsenin hakkı olamaz. Uzaktan mükemmelmiş gibi görünen hayatların aslında içinde ne büyük fırtınaların olduğunu kim bilebilir?

Herkese şimdiden İyi Bayramlar diliyorum. Bayramla ilgili yazım için Bayram Özel sayımıza da lütfen gözatmayı unutmayın.

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair